ANNO XXVI — Roma, 1° Novembre 1930 - IX — FASCICOLO 599

# La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

**Le classi agricole, generalmente le più numerose hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.**
*Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905*

**Onorificenze:** *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al «Merito agrario» del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50
*Direzione, Amministrazione e Pubblicità:* **Via degli Scipioni, 18i - Roma** (133) (Tel. 21845) - C. P. E. n. 28445

## GIOVANNA DI SAVOIA REGINA DI BULGARIA

*Nella pittoresca e pia città del Santo Poverello — Francesco d'Assisi — a cui la Principessa Giovanna di Savoia è stata sin dall'infanzia particolarmente devota, si sono celebrate il 25 ottobre scorso, in commovente ed augusta solennità, le nozze della terza figlia di Vittorio Emanuele III, Re nostro amatissimo, con S. M. Boris Re di Bulgaria.*

*«Dalla Guerra senz'odio all'idilio regale» ha scritta con frase felicissima il nostro caro collega Di Castelnuovo nei suoi «Echi e Commenti».*

*E così il popolo valorosissimo Bulgaro, che da tempo aveva riallacciati i più cordiali e sinceri rapporti di amicizia col nostro Paese, che gli fu subito spontaneamente e cavallerescamente largo di aiuti, ha rinsaldata la incrollabile nuova amicizia plaudendo entusiasticamente al Suo popolarissimo Re Boris, il quale venne a scegliersi in Italia la sua compagna di Regno.*

*Le gioie come i dolori dei Savoia sono state sempre — e sono più che mai — gioie e dolori di tutto quanto il popolo d'Italia. Ed è perciò che tutto quanto il popolo d'Italia ha partecipato entusiasticamente alla gioia della Reggia, e segue coi più fervidi ed affettuosi auguri la leggiadra e carissima principessa Sabauda, che va Regina del generoso e simpatico popolo di Bulgaria.*

*LA RIVISTA.*

## Il primo venticinquennio dell'Istituto Internazionale di Agricoltura

*«... Le classi agricole, generalmente le più numerose hanno ovunque una grande influenza sulla sorte delle Nazioni...».*

Questa citazione, che i Lettori possono leggere anche oggi, come epigrafe scultorea, in questa stessa pagina sotto il titolo della *Rivista Agricola*, fu da noi sempre ripetuta sin dal primo dei nostri ormai seicento fascicoli, uscito il 16 ottobre 1905. Essa fu da noi tolta dalla lettera manifesto, scritta da S. M. il Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti, che era allora Presidente del Consiglio dei Ministri, lettera che è stata in questi giorni ricordata e ripubblicata come un documento storico di fondazione, il quale restituisce la vera *magna charta* dell'Istituto Internazionale di Agricoltura.

A ventiquattro anni di distanza, S. E. De Michelis, l'attuale eminente ed incomparabilmente attivo Presidente dell'Istituto, in una Sua lettera dello scorso anno, molto cordiale e molto lusinghiera per chi scrive questo articolo, ci rievocava precisamente la sintesi importantissima e regalmente basilare di questa frase, che la *Rivista Agricola*, iniziando un quarto di secolo addietro le sue pubblicazioni, aveva assunta come sottotitolo nella sua testata.

E noi siamo orgogliosi di essere sorti press'a poco quando la mente lungimirante del nostro amatissimo Sovrano, accogliendo la proposta di un Americano geniale — David Lubin — dava fondamento all'Istituto Internazionale di Agricoltura, che ebbe subito il concorso adesivo e tangibile di 40 Stati, e che oggi ne conta nel suo altissimo consesso ben 74, vale a dire la quasi totalità degli Stati civili del Mondo.

Fu subito così reale e così grande la consistenza di questo *sodalizio della Triplice spica*, come lo chiamò felicemente Mussolini, che esso fu l'unico Consesso di carattere internazionale che potè continuare a sussistere e a funzionare anche durante il periodo tremendo e dissolvente della grande guerra mondiale.

Noi abbiamo seguito sempre con il più vivo interesse lo svolgersi del grande Istituto, non risparmiandogli gli elogi come anche le rampogne, quando, sopratutto negli anni del primo assestamento, ci parve doveroso il farne.

La nostra obbiettività e il nostro disinteresse ci furono sempre riconosciuti da tutti i Presidenti e dai Se-

gretari Generali che si succedettero, i quali tutti, dal Conte Faina al Marchese Cappelli, dal Senatore Pantano, al Marchese Guglielmi ed all'attuale Senatore De Michelis, ci onorarono sempre della loro alta e lusinghiera amicicia.

Da tutti fummo sempre cordialmente ricevuti e di tutti conserviamo lettere, che sono gioielli della ampia catena che la nostra lunga carriera giornalistica ci ha dato di accumulare e conservare religiosamente nel nostro piccolo archivio.

Dire ora dei meriti indiscussi e dei grandi e reali servizi che l'Istituto Internazionale di Agricoltura ha resi alla economia agraria di tutto il Mondo ed al prestigio particolare dell'Italia ci sembra opera inutile, perchè a tutti sono noti, e d'altronde solennissimamente e meritatamente furono consacrati nella cerimonia del 14 ottobre scorso in Campidoglio.

Mirabilmente fu in quel giorno rievocata l'importanza storica dell'Istituto dal magistrale discorso del Duce, il quale lo definì « un atto di regale ardimento bensì, ma anche di presaga e lungimirante sapienza civile ».

E l'on. Mussolini aggiunse che l'Istituto tenne fede piena ed ininterrotta al suo programma tracciato dal Re di « segnare alcune direttive fondamentali comuni all'azione difensiva e propulsiva degli Stati per migliorare tutte le condizioni degli agricoltori: quelle economiche e sociali, con che si aumenta il loro potere di acquisto e si evita una delle cause di ricorrente depressione; quelle morali, con che si cerca di affezionare meglio il contadino alla Terra, distogliendolo dalle nefaste seduzioni dell'urbanesimo ».

L'on De Michelis, che con mente grande e con maschia ed ammirevole energia e con nuove importanti creazioni di attività, ha instradato il grande Istituto verso nuovi successi e nuove maggiori benemerenze agricole per tutto il mondo, deve avere con fiero e giusto orgoglio sentito così altamente apprezzato il lungo e ascensionale cammino già percorso. E se anche, nella sua immensa modestia, Egli ha voluto ripetutamente riverberare sugli altri dirigenti, ed anzi su tutto il personale dell'Istituto, gli elogi che da ogni parte dei convenuti italiani e stranieri gli vennero tributati, questi elogi non sono certo meno giusti e meritati. Per questo noi da queste colonne vogliamo rinnovarli per lui e per il suo ottimo maggior collaboratore Prof. Brizzi, suo segretario Generale, con l'augurio che entrambi possano ancora per molti anni dedicare all'Istituto i tesori della loro illuminata attività, rettitudine e competenza.

C. A. CORTINA.

## I PARLAMENTARI PER L'AGRICOLTURA

# Dalla Battaglia del grano a quella zootecnica nel Mezzogiorno

*Volendo parlare della battaglia del grano, vien dato a noi meridionali di notare la notevole differenza tra la produzione media in quintali per ettaro tra l'Italia settentrionale e centrale e l'Italia meridionale. Non esito ad affermare che tale differenza è dovuta principalmente al troppo recente risveglio di gran parte dell'agricoltura meridionale, che solo da qualche anno (vi furono in passato rare e lodevoli eccezioni) tende ad adeguare il suo ritmo all'efficienza produttiva delle altre regioni.*

*Vero è che l'agricoltura meridionale fu legata un tempo a fattori di varia indole, non esclusi quelli politici, psicologici e ambientali. Il soffio rigeneratore del fascismo solo da poco ha dissipato l'errore dei sistemi e della mentalità della democrazia liberale, alla quale va data la colpa di gran parte del regresso dell'economia agraria del Mezzogiorno d'Italia. Se si pensa poi che gli uomini politici del Mezzogiorno ebbero nel periodo prefascista una parte preponderante nella vita politica italiana, la colpevole negligenza alla quale accennavo diventa un vero e proprio reato che basta da solo a costituire, per sempre, la pietra tombale di quegli uomini e di quelle ideologie. Ma in un regime tutto teso verso l'avvenire il passato non conta: anche perchè, con orgoglio, noi fascisti osserviamo il radicale mutamento dei fattori psicologici e ambientali.*

*Ciò ho voluto dire per giustificare la ragione del più lento progresso dell'agricoltura meridionale: progresso che è da noi, specie in certe zone, problema squisitamente politico e problema di dirigenti. In certi ambienti dove ad esempio soltanto oggi, timidamente o quasi, si affacciano i prati di leguminose; dove l'aratro è ancora quello che adoperavano i nostri antichi padri, e la progredita tecnica agraria soltanto oggi pronuncia la sua illuminata parola, non possiamo pretendere che si raggiunga la produzione media unitaria di 41-60 quintali di grano prodotti nelle provincie di Brescia e Cremona o i 50 quintali per ettaro raggiunti in Toscana, nelle Marche e nell'Umbria. Ci è però di conforto e anche di monito il constatare che forti produzioni unitarie si sono raggiunte in provincia di Matera, Caltanissetta e in Sardegna. Noto però che in queste Regioni meridionali ed insulari l'andamento stagionale favorì le varietà precoci con le quali fu possibile raggiungere i 51 quintali a Matera con lo Strampelli, i 38 quintali a Caltanissetta con lo Ardito, i 42 e i 57 quintali in Sardegna con il Mentana.*

*Il miglioramento agrario dell'agricoltura meridionale in genere, e della cerealicoltura in specie, è legato — nel campo strettamente tecnico culturale — alla diffusione dei prati di leguminose e al progresso della zootecnia.*

*Io ritengo che l'attività delle Cattedre di agricoltura nelle zone meno progredite deve essere quasi esclusivamente volta in tale senso, e non frazionarsi in altre molteplici iniziative, sempre lodevoli ma che si discostano dall'aspetto principale del problema.*

*Osserviamo ora il problema zootecnico. Esso è problema fondamentale per la nostra rinascita economica: non solo perchè è strettamente legato, specie nell'Italia meridionale, ad un reale progresso cerealicolo, ma anche perchè la forte importazione di bestiame pesa enormemente sulla bilancia economica del Paese. Il progresso economico di molte zone dell'Italia settentrionale e centrale nel campo dell'agricoltura dipese, fra l'altro, anche dal progresso della zootecnia.*

*Questo io voglio segnalare agli agricoltori meridionali che in gran parte ignorano quanta importanza abbia nell'economia della azienda il razionale allevamento del bestiame e la scelta delle razze più utili e produttive. Anche in questo campo non possiamo però pretendere di trasformare in breve tempo lo scadente capitale zootecnico, che prevale in quasi tutta l'Italia meridionale, nè possiamo illuderci che la forzata introduzione di razze elette possa di un tratto adattarsi alle notevoli diversità ambientali di molte zone del mezzogiorno. Non*

*bisogna ignorare che ogni razza, attraverso generazioni, viene adattandosi all'ambiente acquistando determinate caratteristiche che meglio le consentano di affrontare speciali condizioni di vita. Incroci, quindi, con quelle razze che per attitudini e per conformazioni più delle altre possono esercitare il ruolo di razze miglioratrici, in determinati ambienti. Ma più che incroci — qualche volta pericolosi quando non vengano applicati con razionali e prudenti criteri — selezione.*

*La selezione è il più efficace e anche il più logico dei sistemi di miglioramento. Insisto sulla selezione, perchè a questa è dovuta la affermazione mirabile delle nostre più utili razze.*

*I relatori del bilancio rilevarono giustamente che non si potrà parlare di vittoria nel campo zootecnico — specie nell'Italia meridionale, aggiungo io — fino a quando l'alimentazione razionale del bestiame — pratica assai trascurata — non diverrà la cura principale di ogni accorto agricoltore. L'alimentazione razionale del bestiame parte anche da un criterio di saggia economia rurale.*

*Molti residui e sottoprodotti dell'azienda restano inutilizzati, specie i residui dell'oliva e dell'uva. Ritengo opportuno che si faccia obbligo ai dirigenti di Sezioni di Cattedre di assistere molto da vicino, in tale campo, gli agricoltori, e che siano diffusi, nei corsi ai contadini, i principii di una razionale alimentazione del bestiame. Non è certo necessario che ogni contadino conosca i metodi del Kellner; ma sarebbe utile, ad esempio, che egli conoscesse la proporzione degli alimenti da somministrare al proprio bestiame: proporzione che può e dovrà essere indicata dalle Cattedre, secondo le caratteristiche ambientali delle diverse zone.*

*E' noto che, purtroppo, nell'anno 1929 vi è stata una maggiore importazione di carne per 223 milioni di lire.*

*Ritengo che, mercè la battaglia ingaggiata dal Governo, tale aggravio al nostro bilancio in pochi anni potrà essere sanato con la completa emancipazione dall'importazione di bestiame straniero da carne. Un vasto campo si apre alla nostra economia, specie poi se la divulgazione della meccanica agraria e la graduale trasformazione del sistema di cultura estensivo in intensivo costringeranno gli agricoltori a orientarsi verso l'allevamento di bestiame a sola attitudine alla carne, o a duplice attitudine, e che per speciali esigenze può utilmente giovarsi di una prolungata stabulazione non disgiunta da una razionale alimentazione.*

*Anche nel campo della pollicoltura io credo che molto si debba e si possa realizzare. Nel 1929 abbiamo avuto una maggiore importazione di uova in 22 milioni di lire. Non credo che il professore Chigi sia eccessivamente ottimista quando afferma che la produzione delle uova in Italia potrà accrescersi con l'introduzione di un gallo di stirpe selezionata in ciascun pollaio, per un valore di oltre un miliardo di lire. Si tratta di estendere la battaglia demografica anche nel campo della pollicoltura: battaglia alla quale arriderà sicura vittoria, se vi sarà un maggiore impulso da parte del Governo; e se gli agricoltori più evoluti, le organizzaioni sindacali agricole e sovratutto le cattedre di agricoltura stimoleranno la maggiore efficienza della produzione anche in tale campo.*

LIVIO GAETANI DELL'AQUILA
Deputato al Parlamento.

" NECAT "
DISERBANTE CHIMICO NON VELENOSO
NE PER LE PERSONE NE PER GLI ANIMALI
CHIEDETE OPUSCOLO CON NUOVI PREZZI
E. RONCO - VIA S. TERESA 16 - TORINO

# Contro le frodi nei commerci agrari

C'è un argomento di grandissima importanza, il quale riguarda le frodi che si commettono nel commercio dei prodotti agrari.

Noi dobbiamo al Governo Fascista una ottima legge che disciplina la produzione ed il commercio delle materie di uso agrario, legge da tempo invocata, ma che abbiamo avuto soltanto in questi ultimi anni. Di ciò diamo ampia lode al Governo Nazionale. Senonchè l'applicazione di questa legge lascia, secondo me, a desiderare per estensione e per rigore. Noi assistiamo tutti quanti alla magnifica battaglia del grano, che è poi battaglia di tutta o di quasi tutta l'agricoltura, e quindi conosciamo i meravigliosi risultati ottenuti. Ma io non credo di esagerare dicendo che questo grande lavoro voluto dal Capo del Governo e dai suoi collaboratori, è insidiato, direi, e sabotato in parte, per la manchevole applicazione della legge contro le frodi per le materie di uso agrario. Io non voglio spendere parole di più del necessario perchè è facile comprendere come sia deleterio il fatto di vendite di sementi non selezionate per selezionate, di mangimi che non corrispondono al valore nutritivo richiesto, di fertilizzanti che non hanno affatto la composizione che si avrebbe il diritto di pretendere dato il prezzo di vendita. Si contano numerosissimi casi di infrazione palese alla nostra legge. Venditori senza scrupolo e senza coscienza che vendono agli agricoltori sementi non elette, mangimi e fertilizzanti che non corrispondono per composizione alle qualità dichiarate ed al prezzo di vendita.

Tutto ciò è assai dannoso; non è soltanto un danno per l'agricoltore singolo, ma genera confusione e sfiducia per tutta la massa degli agricoltori.

Io potrei citare dei casi anche recenti di concimi venduti con nomi fantastici, e per decine di migliaia di quintali (1).

La nostra legge stabilisce che non si possono mettere in commercio mangimi, concimi o anticrittogamici se non con denominazione appropriata e con l'indicazione precisa delle sostanze che entrano a comporli. Ma a queste disposizioni si trasgredisce troppo frequentemente. Non deve essere permesso di smerciare prodotti con nomi fantastici, perchè ciò può indurre gli agricoltori in errore. Devono essere venduti con un proprio nome, se lo hanno, e con la indicazione delle sostanze che contengono effettivamente.

Ma perchè la legge non è applicata? Perchè i mezzi che sono destinati allo scopo sono insufficienti. E' quindi assolutamente necessario che venga applicata estesamente e rigorosamente.

Si potrà ottenere, credo, un grande miglioramento se si adotterà una misura che raccomandai all'onorevole Ministro Acerbo in un mio discorso al Senato.

Perchè deve essere permessa la vendita di concimi, mangimi, fertilizzanti ecc., senza che il commerciante abbia una licenza speciale? Il venditore di olio, di latte o di vino deve possedere una licenza. Io vorrei che anche chi attende alla vendita di materie destinate all'agricoltura ottenesse una licenza dal Prefetto, il quale, prima di rilasciarla, dovrebbe interpellare gli organi competenti per accertarsi che il richiedente possieda i requisiti tecnici e morali necessari.

ANGELO MENOZZI
*Senatore del Regno.*

(1) Per questo noi, su queste colonne, da anni andiamo mettendo in guardia gli agricoltori nell'acquisto dei concimi e fertilizzanti, diffidando delle chiacchiere e... del buon prezzo. Occorre pagarli quello che valgono dirigendosi esclusivamente ai grandi produttori che diano le volute garanzie, od ai loro rappresentanti autorizzati. *Nota del D.*

# Il regolamento alla legge sui vini tipici

Il regolamento sui vini tipici, approvato dal Consiglio dei Ministri e vivamente atteso negli ambienti interessati, renderà possibile ai viticoltori di beneficiare dei vantaggi della legge 10 giugno 1930 per la tutela dei prodotti tipici e per il loro collocamento sui mercati stranieri. Il regolamento consta di circa trenta articoli e nei suoi vari casi contempla i vini tipici, le località di produzione, la costituzione e il funzionamento dei Consorzi, il marchio dei Consorzi stessi e infine la costituzione di una Federazione nazionale tra i Consorzi.

I vini così detti tipici vengono divisi in tre categorie: vini speciali, vini superiori e vini fini. I vini speciali sono quelli indicati dal regolamento 18 luglio 1926 per l'applicazione del decreto 15 ottobre 1923. Non sono considerati tipici i vini resi spumanti mediante l'anidride carbonica. I vini superiori sono quelli che hanno speciali caratteristiche o sono invecchiati. A questo proposito i Consorzi potranno escludere o limitare quelle pratiche enologiche che fossero ritenute dannose o comunque non convenevoli all'invecchiamento. Superiori sono anche considerati i vini non fini, ma riconosciuti meritevoli di tutela.

Il Ministro dell'Agricoltura, delimitando la località di origine dei vini tipici, può estendere il territorio geografico anche a località limitrofe in eguali condizioni per quanto riguarda il clima, i vitigni, i metodi di coltura, ecc. La delimitazione delle località verrà fatta dal Ministero dopo sentito il parere del Consiglio dell'Economia delle provincie interessate.

Agli effetti della legge sono considerati produttori di vini tipici tanto i produttori quanto gli industriali che acquistano uve, mosti e vini nei territori delimitati.

Le cantine sociali sono considerate associazioni di produttori. Sono invece considerati commercianti coloro che rivendono vini preparati e finiti dai produttori. Gli stabilimenti per la lavorazione dei vini tipici possono avere sede fuori della zona delimitata, ma dentro la provincia nella quale la zona è compresa. Un Consorzio verrà formato, dietro domanda al Ministero, di almeno cinque produttori di riconosciuta importanza. In ogni modo il Ministero si riserva difare gli opportuni accertamenti.

Il regolamento prevede poi le modalità della compilazione degli statuti dei Consorzi, le condizioni per l'ammissione, il pagamento delle quote, ecc. Tassative disposizioni riguardano le eventuali inadempienze e manchevolezze dei produttori. I marchi consorziali dovranno essere applicati sulle bottiglie, fiaschi, fusti e damigiane in modo che essi vengano rotti quando si apre il recipiente. Il marchio deve contenere il nome del Consorzio, quello del vino tipico e il segno grafico adottato dal Consorzio. Quando si tratta di Consorzi tutelanti più qualità di vini tipici il marchio deve portare anche la denominazione specifica del vino tipico e il segno grafico. Non è consentita l'applicazione del marchio ai vini grezzi, anche se consorziati. Invece i mosti debbono essere segnalati al Consorzio, che ne terrà poi conto per la fornitura dei marchi. Nel caso di spedizioni all'interno od all'estero di vini in damigiane od in fusti, che poi saranno messi in fiaschi od in bottiglie, il Consorzio provvederà i marchi necessari, ma in essi vi sarà l'indicazione chiara che l'imbottigliamento o la infiascatura è stata fatta dal cliente.

E' infine prevista, con l'autorizzazione dei Ministri dell'Agricoltura e delle Corporazioni, la costituzione di una Federazione nazionale dei Consorzi per la difesa dei vini tipici. La Federazione dovrà provvedere a vigilare i Consorzi, a facilitarne la costituzione e ad agevolare in ogni modo il raggiungimento degli scopi a cui la legge si ispira.

La concia del grano da seme a secco con

**Polvere Caffaro**

fatta subito dopo la trebbiatura,

preserva il grano dagli insetti e lo

**immunizza dalla carie**

Mescolare intimamente per ogni quintale di grano da seme grammi 250-300 di

**Polvere Caffaro**

**Società elettrica ed elettrochimica del Caffaro**

ANONIMA CAPITALE L. 21.000.000

MILANO

# Campagna granaria pel 1931

Da esperti e studiosi in materia agraria si constata che, anche nel periodo di pochi anni, la vicenda di annate di abbondanza e di annate scarse, — quindi l'alternativa di buone e di cattive produzioni di frumento, — è cosa certa, quindi pronosticano con piena fiducia che, l'annata agraria nella quale stiamo per entrare, il 1931, dovrebbe essere anno di molto frumento, che ci avvierà definitivamente al conseguimento della tanto sperata vittoria della battaglia del grano.

Però i nostri agricoltori, uomini di buona volontà, non possono e non devono fare un assegnamento su la clemenza di madre natura; essi hanno il dovere e l'interesse di fare quanto è loro possibile e che è insegnato dalla scienza e dalla pratica, per raggiungere il più alto raccolto. Oggidì non si parla più di 25-30 quintali di grano all'ettaro, ma in molte terre è ormai vivo e fiero l'orgoglio di averne avuta una produzione di 60 quintali, con piena fiducia di raggiungere i 70 quintali per ettaro.

Non è superfluo ripetere, che circa le vicende non liete del raccolto del grano nel 1930 — come già altra volta si disse — sarebbe stata grave colpa agli agricoltori intimorirsi e perdersi di speranza, rinunciando alla battaglia, per un'annata non buona e per un raccolto non rispondente alle speranze nutrite. A dir vero, quanti frumenti sono stati soffocati dalle cattive erbe — in causa della non prestata mano d'opera, per l'errato scopo di economizzare —e quanti altri frumenti vennero affogati dalla stagnanza delle acque, per tardo deflusso delle acque pluviali?

Questi sono punti giustamente rilevati e che hanno molta importanza. Appare anche superfluo di dover constatare che, al giorno d'oggi — cogli ammaestramenti dell'odierna tecnica agraria — vi siano ancora centinaia di migliaia di ettari male seminati, in cui va perduta molta semente e ne è difficile lo scolo delle acque.

Non vale poi la pena d'insistere sull'impiego della seminatrice, mercè la quale è evidente la grande economia di seme, e che colla semina a righe reca tanti vantaggi da meritarne l'impiego obbligatorio, ovunque fosse possibile di praticarla.

La grande maggioranza degli agricoltori è decisa per l'imminente seminagione granaria, di adottare le varietà dei grani precoci, e di affidare al terreno solo sementi elette. Dati pubblicati dalla Commissione Granaria della Provincia di Padova, dimostrano quanta preferenza si debba dare ai grani precoci su quelli tardivi. In sostanza, gli agricoltori devono aver sempre presente che i frumenti precoci, oltre liberare molto prima i terreni, offrono poi il grande vantaggio di permettere la coltivazione di secondi raccolti anche di alto rendimento; e per di più sfuggono più facilmente da certe malattie e dalla grandine, o meno ne subiscono danni.

Da certi studiosi di agraria è consigliabile la semina di grani precoci un poco tardiva ma se si hanno terre pronte e se la stagione è favorevole — considerato che il ritardo potrebbe recare pregiudizio e magari essere costretti a rinunciare alla semina — in questi casi è consigliabile praticare la semina a tempo opportuno.

Quanto al preferire, nella semina, piuttosto una varietà che un'altra dei grani precoci, è compito bene assolto dalle Cattedre Ambulanti e dalle Commissioni Granarie, le quali sanno consigliare circa la natura del terreno e circa la fertilità del frumento più adatto.

Epperciò, alle Cattedre e alle Commissioni i nostri agricoltori debbono rivolgersi con piena fiducia, e non solo per l'indicazione del seme, ma anche per le prescrizioni in materia di concimazione, la quale è la vera chiave per ottenere un elevato prodotto. E' logico che, aiutando molto il terreno, molto si raccoglie; quindi è certo che con un terreno ben lavorato in profondità, e ben concimato tecnicamente, gli agricoltori avranno la soddisfazione di aver fatto il loro dovere.

ANGELO SANTI.

# Il trionfo della carne

*Per la tranquillità delle anime timorose dirò subito che non si tratta di quella carne di cui si fa oggi così larga e insana esibizione per le vie e nei pubblici ritrovi; voglio riferirmi, invece, alla carne che si consuma a scopo di nutrizione e che ci dà forza e vigore.*

*La stampa d'oltre Oceano ci reca la notizia che per la terza volta il campionato mondiale di* calcio *è stato vinto dalla forte squadra dell'Uruguay. A Combes, in Francia, ad Amsterdam e ora a Montevideo, i piccoli « muchachos uruguayos » hanno commosso di entusiasmo le 90 mila persone che gremivano lo Stadio del Centenario nella cavalleresca competizione. Onore a quel piccolo e giovane paese che sa così tenacemente mantenere la palma della vittoria in questo genere di competizione sportiva.*

*Per la cronaca aggiungo che dell' « undici » uruguayo facevano parte Nasazzi, Mascheroni, Scaroni e Cea, nomi di origine prettamente italiani.*

*Ci piace qui rilevare che, come il re del pugno è un cittadino dell'America del Nord, i più forti calciatori del mondo appartengono all'America Latina, due paesi nei quali l'indice carneo segna i più alti coefficienti che si conoscano: 130 chilogrammi per l'America Latina e 75 chilogrammi per gli Stati Uniti. L'Italia giunge buona ultima, con 12 chilogrammi per abitante, sorpassando la sola Spagna con 8 chilogrammi.*

*Il* « puchero » *e l'* « asado » *sono i due piatti tradizionali che formano la base dell'alimentazione giornaliera di ogni famiglia, anche modesta, dell'Argentina e dell'Uruguay.*

*In Italia si mangia poca carne perchè se ne ha poca e conseguentemente costa troppo cara.*

*In questi ultimi tempi si è fatta una forte propaganda a favore dell'alimentazione vegetale, ponendo in cattiva luce l'alimentazione carnea quale apportatrice di malattie e di attentati alla pubblica salute; gotta, reumatismi, arteriosclerosi, nevrastenia... e chi più ne ha più ne metta.*

*Un distinto fisiologo ha intanto affermato che le suddette infermità si riscontrano tuttavia in coloro che seguono un regime esclusivamente vegetale; per contro, alcuni popoli nordici, costretti per necessità, di nutrirsi quasi esclusivamente di carne, non presenterebbero queste infermità in grado più frequente.*

*L'alimento carne è la base fondamentale della vita; alimento di primo ordine, il più sano, il più perfetto, il più adatto a mantenere l'equilibrio delle forze dell'organismo umano, a riparare le perdite giornaliere causate sia dal lavoro manuale, che da quello intellettuale. Il suo uso dovrebbe essere consigliato, anzichè contrastato.*

*E' stato detto che la forza di un popolo cresce in ragione diretta della quantità di carne di cui si ciba e inversa dell'alcool consumato: il sano prodotto di nutrizione in confronto della micidiale frustata.*

*Nella lotta per la esistenza vince il più forte. Mangiamo carne e ne avremo forza e vigore.*

Gener. CARLO GERBINO.

**L'ECO DELLA STAMPA**

(Via Giov. Jaurès, 60 - Milano 133) ricerca attentamente ed ininterrottamente sulle pubblicazioni periodiche, tutto ciò che si riferisce alla vostra persona, alla vostra industria, al vostro commercio.

Chiedete condizioni di abbonamento con semplice biglietto da visita.

# Possibilità di asportare olive fresche e mandorle col mallo agli Stati Uniti

Ci siamo chiesti più volte come mai non si esportino dall'Italia negli Stati Uniti due prodotti, di cui varrebbe forse la pena tentare qualche esperimento d'importazione.

OLIVE FRESCHE VERDI. — Uno di detti prodotti sono le olive fresche verdi, colte ancor dure dall'albero, quando se ne avvicina la maturazione. Abbiamo osservato tale prodotto qui importato ad autunno inoltrato dalla California, in nitide cassette di circa una diecina di chilogrammi di contenuto, nella qualità « mission », od oliva della missione, che i padri francescani introdussero in quello Stato fino dai primordi della sua colonizzazione.

Trattasi di una varietà di olive rotondette, abbastanza polpute, verdi quando raccolte, ed inoltrate dalla California in carri ferroviari refrigerati. Gli italiani, i greci, i siriani, gli iberici, gli immigrati insomma dalle regioni mediterranee dell'olivo, che consumano occasionalmente tale prodotto, se ne servono per stufarlo, come si usa nei paesi nostri, amanti come siamo dell'oliva preparata in tutte le guise, specie nei piatti casalinghi, che ci ricordano i beati tempi di quando, magari in buona compagnia di raccoglitrici, si andava ad aiutarle nel cogliere le olive.

Allora non mancavano mai le olive cotte a tavola, a guisa di contorno o di condimento con altri cibi. Troppo amarognole perchè possano incontrare il gusto americano, le olive fresche cotte incontrano però generalmente quello delle popolazioni dei paesi d'origine dell'oliva, perchè quell'amaro è tanta salute, ed è vivanda questa ideale per la sua azione colagoga, o purgativa della bile e del fegato.

Nessuna difficoltà si presenta all'importazione di tale prodotto dall'Italia, purchè sano ed esente da baco e del tipo indicato, quale sarebbe l'oliva di Castelvetrano, quella d'Andria o di Bari, l'ascolana, insomma olive adatte per il consumo da tavola. E' bensì vero che grava sulle stesse un dazio di 5 « cents » la libbra, che ne raddoppia addirittura il costo, anche perchè soggette ad un nolo elevato, dovendosi spedire in ambiente refrigerato; ma coi rapidi mezzi di trasporto attualmente disponibili, se colte accuratamente dall'albero e non ammaccate o contuse, si dovrebbero aver qui in buona condizione, in modo da potersi vendere in concorrenza alle olive fresche verdi della California, le quali pure devono sostenere la spesa di un lungo e costoso trasporto, anche se hanno sul nostro il vantaggio dell'esenzione da dazio.

Perchè, dunque, non tentare una prova, ora che andiamo appunto incontro alla stagione delle olive? In quanto ad imballaggio, spedite come sono attualmente le olive fresche dalla California in cassette alla rinfusa, è importante di non eccedere un contenuto di 10 Kg. circa, usando cassette nuove nitide di pioppo bianco, nelle quali si potrà mettere una tramezza. Nelle cassette delle olive dalla California, il frutto è contenuto alla rinfusa, senza alcuna fodera di carta sorbente; la quale sarebbe forse bene di usare nel caso delle olive importate, per assorbire quel po' di umidità che si forma coll'essudazione, inevitabile colla spedizione in ambiente refrigerato. Nessuna difficoltà di quarantena esiste per tale importazione, purchè le olive siano esenti da baco o da verme.

MANDORLE FRESCHE COL MALLO. — L'altro prodotto di cui potrebbe forse tentarsi l'importazione è quello delle mandorle fresche col mallo, cosidette al latte, quali si consumano in Italia, da Roma in giù, quando sono in stagione, ossia verso i primi di giugno. La mandorla fresca aggiunge varietà al dessert, ed in tale stato è qui perfettamente sconosciuta. In nessun negozio americano di frutta essa è reperibile. Eppure, in un mercato ricco come questo, ove si trova la frutta esotica più cara accanto alla domestica più popolare, tale specialità, apprezzatissima nei nostri paesi, non dovrebbe mancare. Anche se il dazio di 5 ½ cents. per libbra faccia rincarire esorbitantemente una tale primizia, che, trattandosi di una drupa ovoidale dall'ettocarpio o dal mallo carnoso o coriaceo, liscio o peloso, è merce voluminosa in rapporto alla mandorla tenera e lattea in esso contenuta. E quindi il consumatore da molto volume ottiene relativamente poco, ma quel poco squisito. Il che naturalmente si ripercuote in maggior costo sia di nolo che di dazio, rendendo una tale primizia abbastanza cara. A moderare il costo concorre però il fatto che talvolta la raccolta delle mandorle fresche può riuscire di vantaggio per gli alberi troppo carichi di frutti, ed anche pei frutti che rimangono sull'albero, i quali possono così completare meglio la loro maturazione.

Non crediamo che vi possano essere difficoltà di quarantena all'importazione delle mandorle fresche col mallo, come non ve ne sono per le secche, poichè il mallo, anche se carnoso e pubescente, è di carattere però decisamente tannico ed esente da zuccheri, sicchè in esso non allignano insetti parassitari o d'altra natura di cui le mandorle col mallo sono generalmente immuni.

I semi delle mandorle fresche si liberano facilmente dall'episperma, ed essendo di sapore gradevolmente e moderatamente dolce e poco ricchi di materia oleosa, riescono saporiti, nutritivi e di più facile digestione che in seguito. Essi contengono in media acqua 88 %, sostanze azotate 5,6 %; sostanze grasse 2 %; sostanze estrattive non azotate 3 % (di cui 0,40 % di zuccheri); cellulosa 0,45 %; sostanze minerali (ceneri) 1 %.

Le mandorle più stimate sono quelle di Sicilia (Avola) e di Bari, ed in ispecie di Conversano. Delle mandorle fresche sono per lo più amanti le donne, che le attendono con giubilo e le mangiano nelle gaie e rusticane feste di prima estate. E perchè mai tale parzialità? Forse perchè preludono alle mandorle, che più tardi ricoperte di zucchero, quasi fanciulle in candida veste, sono apportatrici della fausta novella che un amico od un'amica di famiglia è andata a nozze.

E perchè non coltivare questa passione delle nostre donne per un frutto così nutritivo e farlo conoscere per il loro tramite alle signore americane, che siamo sicuri ne diverrebbero ugualmente appassionate, come generalmente si dimostrano di tutti gli alimenti lattei, ricordando il noto proverbio toscano:

« Il mandorlo una volta all'anno
Chi non lo mangia sarà suo danno ».

*Quanto sapra abbiamo riprodotto da un recente fascicolo della ottima* Rivista Commerciale Italo-Americana, *che è autorevole organo della Camera di Commercio Italiana di New York. Perchè non tentare?*

N. del D.

SEMENTI DI GRAMINACEE
DI OTTIMA QUALITA', di massima purezza e di perfetta germinazione, alpine e importate dall'Estero.
MISCUGLI DI SEMENTI
per formare piani stabili e temporanei.
Barbabietole originarie della Germania
Stabilimento Agrario Forestale
SILVATERRA
CHIUSA D'ISARCO (Alto Adige)

# La Federazione Internazionale dei tecnici agricoli

Al XIV Congresso Internazionale di Agricoltura svoltosi a Bucarest dal 7 al 10 luglio dello scorso anno, l'on. Angelini, Delegato Italiano e Segretario Generale dei Tecnici Agricoli, raccogliendo i voti di molti suoi Colleghi stranieri, propose, attraverso una lucida e sintetica relazione, la costituzione in Roma di una Federazione Internazionale di Tecnici Agricoli.

I rappresentanti di quasi tutte le Nazioni riunite a Bucarest per discutere gli annosi problemi dell'agricoltura mondiale, non potevano non riservare migliore accoglienza alle giuste argomentazioni, illustrate con competenza nella relazione, e lo dimostra il fatto che essi approvavano all'unanimità l'iniziativa dell'on. Angelini.

Infatti la creazione di questo nuovo organismo internazionale, ha lo scopo principalissimo di difendere gli interessi di una classe di forti professionisti, di assicurare il posto che loro compete nell'attività agricola internazionale, di creare vincoli di fraternità e di solidarietà, e di diffondere in tutti i punti del Globo quel senso di alto valore di queste forze produttrici le quali se dirette e disciplinate da un'azione comune e concorde, sapranno restaurare sopra solidissime basi la tutela dei loro diritti, che sono diritti di chi ha avuto per culto ed educazione un sacro attaccamento alla terra.

I Tecnici Agricoli dal loro canto, troveranno nel nuovo Ente la sede di naturale difesa dei loro diritti, vi troveranno assistenza, e si sentiranno elevati e valorizzati moralmente, ed acquisteranno la piena consapevolezza della loro posizione e della loro influenza nazionale ed internazionale.

E da un anno a questa parte l'o. Angelini, che con amore intelligente, con energia e perseveranza guida le sorti della Federazione Nazionale dei Tecnici Agricoli in Italia, dedica tutta la sua attività, attraverso un continuo sforzo ed un costante lavoro ad organizzare una conferenza internazionale, la quale dovrà esaminare tutti i problemi inerenti ai bisogni ed alle funzioni del nuovo Istituto e cioè:

1° Valorizzare nel campo tecnico ed economico i titoli professionali e la professione di tecnico agricolo;

2° Migliorare la preparazione culturale e pratica dei tecnici agricoli; assicurare ai tecnici stessi, in relazione ai loro diritti diversi gradi, la direzione e la gestione delle aziende pubblice e private;

3° Studiare e preparare i regolamenti professionali, coordinandoli ed estendendoli possibilmente nel campo internazionale sulle basi di un contratto tipo;

4° Prestare opere assistenziali, ed agevolare i rapporti collegiali fra gli appartenenti alle associazioni aderenti, distribuendo tessere di riconoscimento e procurando le riduzioni sui viaggi e le facilitazioni di soggiorno; sollecitare le concessioni di borse di studio per ricerche scientifiche ed il perfezionamento professionale;

5° Pubblicare un bollettino di informazioni allo scopo principale della difesa dei titoli e di seguire il movimento professionale;

6° Infine saranno trattate in seno alla conferenza altri punti essenziali come l'approvazione dello Statuto, la Costituzione degli organi, ed i mezzi finanziari della Federazione.

L'on. Angelini ha già preso in proposito contatto con i Colleghi di diverse Nazioni, e la Francia, la Bulgaria, la Rumenia, la Grecia, il Portogallo, l'Egitto e molti altri Paesi hanno già inviato la loro adesione.

L'Istituto Internazionale di Agricoltura, con l'interessamento diretto dal Suo Presidente, S. E. De Michelis, l'Istituto Internazionale della Cooperazione intellettuale, e l'Ufficio internazionale del Lavoro (i tre Istituti coi quali la Federazione dovrà mantenersi in stretto contatto), hanno dato la loro approvazione, e lo sesso sig. Thomas, in una sua recente visita a Roma, onorò della sua presenza la Sede della Federazione pronunciando parole di vivo elogio all'on. Angelini per la perfetta organizzazione, e per l'opera ammirevole svolta in così breve periodo di tempo.

Inoltre l'on. Angelini, in occasione del Congresso internazionale degli studenti dell'Agricoltura (che sarà tenuto nel prossimo agosto a Liegi durante le feste del centenario del Regno Belga) non mancherà di illustrare ampiamente il carattere e gli scopi del nuovo organismo internazionale, richiamando, fra l'altro, l'attenzione dei delegati ufficiali delle Nazioni ivi rappresentate, sul significato della Conferenza internazionale che sarà una feconda riunione di uomini, che porteranno al fondo comune delle conoscenze la loro esperienza particolare.

A questa Conferenza prenderanno parte i Presidenti delle 42 Associazioni dei Tecnici Agricoli esistenti nei diversi Paesi; essa avrà quindi carattere eminentemente tecnico ed esaminerà i problemi relativi alla valorizzazione, tutela, miglioramento culturale, ed assistenza dei Tecnici Agricoli nel campo internazionale, in vista di considerare quale intese sarebbero desiderabili per stabilire una coordinazione di servizi fra i vari Paesi aderenti, e per facilitare la migliore soddisfazione reciproca nei bisogni di tutte le classi. Esame quindi dal lato del beneficio morale ed anche materiale di tutti i problemi connessi con elevazione professionale dei Tecnici Agricoli e nel campo nazionale e in quello internazionale, problemi importanti e numerosi, per la cui soluzione potranno giovare le discussioni della Conferenza e le intese internazionali che da essa potranno essere preparate.

Le conclusioni alle quali la Conferenza perverrà non potranno non essere feconde di risultati; bisogna dunque guardare ad essa con la maggiore fiducia nel suo esito, che sotto ogni rapporto vantaggerà l'economia agricola nazionale ed internazionale.

L'Italia, che è stato il primo Paese in cui i Tecnici Agricoli si sono organizzati in unico solo fascio e si sono trovati in prima linea nel movimento agricolo delPaese, potrà con fortuna salutare il sorgere di questo nuovo Istituto, cui sono intimamente legate le sorti ed i travagli dei Professionisti agricoli di tutto il mondo.


**Concimi Speciali Composti**

**della "MONTECATINI,,**

Società Generale per l'Industria Mineraria Agricola - MILANO

**FLORA** per le piante da fiore e ornamentali coltivato in vaso o in piena terra

*Per saggio pagamento anticipato:*
50 compresse L. 8.—; 100 grammi polvere L. 5,50 *franco destino.*

**OLITOR** per le piante da orto :: :: ::

Sacco da kg. 2 L. 8.50; kg. 4 L. 16,— ; kg. 10 L. 36,—; kg. 50 L. 150,—; *franco Torino.*

**POMARIUM** per le piante da frutto e per le viti

Sacco kg. 2 L. 8.—; kg. 4 L. 15.—; kg. 10 L. 34. ; kg 50 L. 140 — *franco Torino*

**E. RONCO - Via S. Teresa, 16 - TORINO**

OPUSCOLO GRATUITO

# CURIAMO LE PIANTE!

Rubrica redatta dal Dott. TEODORO FERRARIS, professore ordinario di Fitopatologia speciale nella R. Scuola Agraria media specializzata di Alba (Cuneo)

## Il seccume fogliare o "septoriosi,, del crisantemo

Il fiore di stagione, originario dell'Oriente, e che la devozione dei popoli occidentali ha dedicato alla commemorazione dei defunti nella mesta ricorrenza dell'Ognissanti, il *Crisantemo*, è oggetto in questi ultimi tempi di una intensa coltivazione da parte di floricoltori specializzati che ne hanno migliorato le qualità raggiungendo dei risultati sorprendenti. Si ammirano nelle città, nelle vetrine dei fioristi, capolini meravigliosi per grossezza, per delicatezza di tinte, per le vaghe indulazioni dei petali, ora compatti e serrati, ora cascanti come morbide piume di struzzo, sì che di fronte ad essi ogni altro fiore, per quanto raro e delicato, passa inosservato e scompare davanti all'imponenza di un mazzo di *Crisantemi* sapientemente disposti in artistiche caraffe...

La coltivazione del Crisantemo, per quanto non difficile, non è scevra però di avversità che ne riducono talora fortemente la produzione e compromettono la qualità quando non portano anche all'insuccesso.

Detta pianta è soggetta ad una quantità di malattie prodotte da crittogame, da insetti, da condizioni di ambiente e di natura fisiologica.

Il floricoltori deve tenersi preparato contro queste calamità e combatterle e prevenirle con sapienti pratiche applicate in tempo opportuno.

Una delle malattie crittogamiche più gravi del Crisantemo è il *seccume fogliare* e *Septeriosi* prodotta dal noto fungillo *Septeria Chrysanthemi* che, proprio al momento in cui comincia a svilupparsi il bocciolo, causa il disseccamento delle foglie progressivamente dal basso verso l'alto, talora con tale rapidità che la pianta avvizzisce prima che il bocciolo abbia potuto aprirsi.

Questa alterazione comincia a manifestarsi verso il finire della state e si intensifica specialmente nell'ottobre, particolarmente nei luoghi di pianura dove le nebbie mattutine, l'umidità provocata dalle prime pioggie, l'evaporazione dal suolo nelle ore ancor calde del pomeriggio, creano le condizioni più favorevoli allo svolgersi della malattia.

Le esuberanti concimazioni apprestate per ottenere piante succose e fiorifere, specialmente a base di sostanze organiche ed in particolar modo somministrazioni di pozzo nero, rendono i tessuti più succosi, meno ricchi di elementi meccanici e quindi più facilmente compenetrati dai germi del fungillo parassita.

La malattia si presenta sulle foglie con macchie irregolari brune e gialle-rossastre che in principio dell'infezione producono annerimento parziale o totale della lamina e del picciolo, raramente di porzione del fusto, e che più tardi inducono l'essiccamento delle foglie mentre su di esse si formano chiazze circolari, quasi lucenti, bianco-grigiastre, poi bruno-ocracee a contorno ben netto e definito, in corrispondenza alle quali il tessuto morto si distacca circolarmente, lasciando un foro. Le foglie così disseccate si accartocciano e poi cadono, così gli steli si denudano a poco a poco dal basso verso l'alto ed il bocciolo, non più alimentato, avvizzisce e si schiude solo parzialmente od irregolarmente.

Sulle porzioni imbrunite della lamina e del picciolo, come pure sulle macchie ocracee, appaiono poi delle minute punteggiature che sono i corpi fruttiferi (*picnidi*) del fungillo parassita. Il sistema vegetativo di questo (*micelio*) penetra nei tessuti, distrugge il pigmento clorofilliano e quindi uccide il protoplasma cellulare. I corpi fruttiferi, visti al microscopio, somigliano a minuscole sferette brune, munite di un piccolo foro, da cui a maturità escono numerosissime speruline, in taluni ovoidali, ialine (*forma di Phoma*), in altri lunghe, sottili e filiformi (*Septeria Chrysanthemi*).

La lotta contro il seccume fogliare del Crisantemo, che produce danni gravissimi nella coltivazione di questa preziosissima pianta, non è difficile e si deve iniziare già in principio di agosto con irrorazioni di poltiglie cupriche, prima a tenui dosi, poi a dosi più forti.

Nella prima quindicina di agosto si cominciano ad irrorare le foglie dei Crisantemi con una poltiglia bordolese preparata al 0,5 % di solfato di rame e con polvere Caffaro al 0,5,1 %: altro trattamento si faccia alle stesse dosi nella seconda quindicina, se il tempo è già piovoso e nebbioso, si adopera all'1,5 %, in ottobre si fanno ancora un paio di trattamenti con simile poltiglia. Se si dovesse in questa stagione arrestare una improvvisa e forte invasione si aggiungano alla poltiglia bordolese all'1,5 %, grammi 150 di cloruro ammonico per Ettolitro.

Occorrono dunque da cinque a sei trattamenti dall'agosto a fine ottobre che si possono ridurre anche a quattro nelle annate in cui la stagione decorre asciutta, senza nebbie e pioggie persistenti.

Le foglie secche della base vanno raccolto e bruciate: le piante più fortemente colpite recise alla base e distrutte, ma non lasciate al suolo e buttate nella concimaia.

Con simile cura il floricoltore è sicuro di proteggere i suoi Crisantemi da una forte invasione di Septoriosi e portare le piante ad una regolare e completa fioritura.

Consiglio anche di non esagerare nelle concimazioni organiche, specialmente non abusare nell'uso di pozzo nero: nella preparazione primaverile del terreno per la coltivazione del Crisantemo abbondare piuttosto nelle concimazioni fosfatiche che rendono le piante più resistenti alle malattie.

T. FERRARIS.

## Consigli pratici per il mese di novembre

NEL FRUTTETO E NEL BOSCO: I primi freddi sopravvenuti invitano gli ultimi insetti e gli altri animali parassiti o dannosi alle piante coltivate a scegliersi un riparo ed una protezione contro l'inclemenza invernale.

Chi ha avuto la previdenza di offrire loro dei rifugi artificiali con la suggerita applicazione sui rami e sui tronchi di fasce avvolgenti, sa che con tale mezzo può eliminare molti di questi individui nocivi, togliendo, prima che finisca il freddo, le striscie di stoffa ed immergendole in acqua bollente. Chi non avesse ciò fatto, sappia che le screpolature delle vecchie cortecce, i ritidomi in via di staccarsi, le lacinie corticali, i muschi, i licheni sono i naturali ripari di tutti gli insetti che non ricercano difesa nella profondità del suolo e che perciò incomincia ora il periodo più opportuno, essendo anche quiescente la vegetazione, per provvedere ad un po' di pulizia e di igiene nelle nostre piante legnose. Mano dunque alle spazzole, ai raschiatoi, ai guanti metallici e si liberino i tronchi ed i rami dalla flora crittogamica superficiale e da tutti i vecchi detriti vegetali. Questo lavoro ci darà intanto occasione di poter notare sui rami quegli anelli di uova madraperlacee agglutinate tra loro appartenenti ad un Lepidottero, il *Bombice gallonato* (*Bombix neustria*), il cui bruco è attivo divoratore delle foglie nei frutteti. Detti anelli di uova si staccano facilmente facendo prima un taglio trasversale.

Nella scorsa estate ha richiamato l'attenzione su di sè il *Bombice dispari* per i lnumero inconsuetamente grande e per i danni arrecati con la totale defogliazione di svariatissime piante legnose forestali, di piante fruttifere e di varie specie di arbusti ornamentali. Ora è quindi facile notare sulle corteccie i mucchi di uova, protette da una peluria fulvo-castana, oppure anche sulle roccie, sul pietrame e sui muri, ove la farfalla ne ha deposto quest'anno in eccezionale quantità. Basta staccarli e disperderli per evitarne la schiusura giacchè, senza la loro naturale difesa dell'intreccio di peli, non resistono ai freddi invernali.

La pulizia delle piante legnose avrà anche per iscopo di staccare le varie specie di Coccidi (Lecanidi, Diaspitidi) che le infestano, spesso mortalmente. Se però, nel caso di *Diaspis pentagona*, si fosse fatta applicazione di *Prospaltella Berlesei* o esistesse ni buon numero da precedenti diffusioni, non sarebbe conveniente fare le spazzolature nè altro trattamento a scopo insetticida.

La stessa avvertenza valga per i meli affetti da *Afide lanigero*, laddove si è diffuso l'*Aphelinus mali*.

Si dia la caccia, sulle piante forestali (Quercie, Carpino, Faggio, Noccido) agli adulti della *Faleno invernale* (*Cheimatobia brumata*) che in questo mese incominciano a comparire e depongono le uova subito sui rami anche delle piante fruttifere.

NELL'ULIVETO: Si eseguisca una lavorazione profonda del terreno che, oltre a giovare fisiologicamente alla pianta, serve per riportare in superficie e quindi esporre al freddo le larve ipogee che si sono approfondite ai primi abbassamenti di temperatura.

Si diradi giustamente la chioma, eliminando intanto i rami colpiti dall'*Hylesinus oleiperda*, che si bruceranno.

Si eseguisca anche qui la pulizia della pianta in caso di presenza di coccidi, facendo seguire qualche irrorazione di polisolfuri alcalini al 3 %, utili pure contro la fumaggine.

NELL'ORTO E NEL GIARDINO: Si distruggono le piante di cavolo verza e cavolfiore deperenti per la presenza di galle nella radice, prodotte dal *Centorrhynclars sulcicollis*.

Sulle piante di Spinacio si eseguiscano irrorazioni con latte di calce leggero, con traccie di solfato di rame.

Dalle piante di garofano si tolgano le foglie con pustole nere di *Heterosporican*, per bruciarle.

Sui Crisantemi si eseguiscano irrorazioni con soluzione di estratto di tabacco al 2 % contro gli afidi ed altri insetti i quali sogliono deturpare l'infiorescenza.

Le rose che mostrano lungo i rami le caratteristiche ferite longitudinali indotte dalla *Tentredine* (*Hylotoma rosae*), è bene siano spalmate, nelle aree lese, con petrolio, oppure irrorate con la seguente emulsione:

Acqua 1 litro;
Potassa 5 grammi;
Sapone molle 10 grammi;
Olio di lino 10 grammi.

Si scioglie sapone e potassa in acqua calda e, dopo raffreddamento, si aggiunge a poco a poco l'olio di lino, agitando fortemente sino ad ottenere un liquido torbido, rossastro.

NEL MAGAZZENO: I legumi soggetti all'azione dei *tonchi* (*Laria irresecta, L. pisorum, L. lentis*) devono disinfettarsi con solfuro di carbonio (gr. 100 p. ql.) o con tetracloruro di carbonio (gr. 160 p. ql.), lasciandoli esposti per 48 ore ai vapori di queste sostanze.

Si ricordi che i vapori di solfuro di carbonio sono infiammabili e non devesi quindi entrare nel locale col sigaro acceso o con lumi.

Torino, 11 ottobre 1930-VIII.

Dott. V. BONGINI.

# IN BIBLIOTECA

## Un ottimo libro sui concimi

In tema di concimazione non se ne sa mai abbastanza, poichè la chimica compie continui progressi e la pratica acquista sempre cose nuove tratte dall'esperienza.

Da ciò la necessità di aggiornare spesso le cognizioni scientiche che si posseggono o di portare a conoscenza dei pratici le nozioni più importanti per saper bene concimare il terreno.

Il Senatore Prof. Tito Poggi, ha fatto, pertanto, opera assai buona ed opportuna pubblicando (con i tipi del Bertieri in Milano 1930-VIII) il «*Manuale dei Concimi*». Ogni pubblicazione di Poggi costituisce un prezioso dono per gli agricoltori. E preziosissimo è, infatti, questo suo manuale.

Tito Poggi, il decano dei Cattedratici ambulanti, fu tra i primissimi in Italia a divulgare la scienza delle concimazioni. Tradusse e commentò sapientemente molti lavori del Wagner, della celebre stazione di Darmstadt, del Potormann, del Lawes e di altri autori tedeschi ed inglesi, con Jacopo Ravà, Carlo Sacerdoti, Angelo Motti, fino da quando era agronomo alla Stazione Agraria di Modena.

Poi divulgò le esperienze proprie, numerose e originali, del Modenese, del Polesine (Direttore e organizzatore di quella prima Cattedra Ambulante italiana, avendo io l'onore e la fortuna di essere suo assistente) e del Veronese. E affermò sempre, a conclusione dei suoi lavori, il principio, divenuto ora di generale applicazione, che per far progredire l'agricoltura occorreva svincolarsi dalle vecchie teorie delle viete abitudini, odaperando convenientemente i concimi chimici per integrare il letame di stalla, insufficiente a sostenere le produzioni elevate.

La pratica delle concimazioni ha compiuto notevoli progressi in questi ultimi anni e ad essi è legato indubbiamente l'opera di Poggi e degli altri pionieri e non va dimenticata.

Questo manuale di Tito Poggi è perfetto e completo perchè contiene il minimo indispensabile che deve conoscere chi dirige un'azienda agraria. In esso non sono esposte teorie, nè controversie scientifiche. Sono invece contenute tutte le verità oggi conosciute intorno ai diversi concimi e le norme pratiche per il loro più appropriato impiego nei diversi terreni e per le diverse piante.

La materia è condensata in 156 pagine ed è svolta in modo magistrale. Poggi possiede l'arte di scrivere in perfetto italiano, eredità paterna, e di saper esporre con precisione e chiarezza ammirevoli anche le cose più difficili.

Tutte le numerose pubblicazioni del Senatore Poggi sono pregevolissime, oltre che pel contenuto, per il modo con cui è esposta la materia.

Il nuovo «*Manuale dei Concimi*» è un notevole contributo alla pratica delle razionali concimazioni. Gli agricoltori debbono essere vivamente grati all'illustre Autore che con giovanile attività continua nella sua nobile missione rivolta al raggiungimento del più elevato progresso e delle più alte civiltà agrarie del nostro Paese.

F. ZAGO.

## Una gara patriottica e un dono altamente significativo

Ad iniziativa del quotidiano catanese «*Giornale dell'Isola*» è stata iniziata la «*Gara Demografica Siciliana*», alla quale anche il Duce ha mandato il Suo contributo di L. 5000. Attraverso alle diverse eliminatorie son rimasti in lizza solo 30 Comuni sui 348 dell'Isola. Il premio naturalmente verrà assegnato al Comune vincitore, a quello, cioè, che avrà la più alta percentuale di nati vivi in confronto dei morti. Ora apprendiamo che un nuovo utile premio sarà assegnato al Comune vincitore dalla benemerita *Casa di Edizioni Agrarie Battiato* di Catania, che, fedele alla sua tradizione e consapevole dell'utilità che le progettate «*Bibliotechine agrarie circolanti*», di cui sostiene la necessità in ogni centro agricolo d'Italia, son destinate ad apportare nelle campagne d'Italia, ha pensato di offrire gratuitamente 200 moderni libri di agricoltura appunto perchè vadano a formare nel Comune vincitore della Gara, il primo nucleo d'una «*Bibliotechina Agraria Circolante*». Noi che fin qui ci siamo sempre occupati della intensa attività della gagliarda Casa siciliana, plaudiamo al nuovo gesto generoso e significativo e, per il bene della nostra agricoltura, ci auguriamo che l'impianto delle biblioteche agrarie circolanti in tutti i Comuni rurali d'Italia sia presto un fatto compiuto. Questo voto sarà certezza se, come è desiderabile, interviene la decisiva opera del Governo Fascista.

## Quaderni per gli agricoltori

Col 30 ottobre, sotto la direzione del Prof. Mario Casalini, si inizia una interessante pubblicazione di 12 Volumetti contenenti le *Risposte ai quesiti pratici degli Agricoltori* sulle diverse coltivazioni. Si tratta di 12 manualetti pratici, che saranno inviati a fine di ogni mese, il cui costo complessivo sarà di Lire Dieci.

L'idea di raccogliere tutti i quesiti che la pratica può suscitare e di darne la soluzione appare pratica e utile. I *Quaderni per gli Agricoltori* si pubblicano a Roma, Piazza Colonna 366 e gli agricoltori dovranno là rivolgersi per abbonarsi.

## Un buon libro del Virgilii

FILIPPO VIRGILII della R. Università di Siena: « *L'Italia agricola* », con prefazione di S. E. Giacomo Acerbo, Ministro per l'Agricoltura e le Foreste. Milano, Ulrico Hoepli, 1930. Un volume in18° di pag. XII-388, lire 30.

Ecco finalmente — dopo tanti lavori parziali — una immagine completa, nitida e precisa delle condizioni agricole del nostro Paese!

Il recentissimo volume del chiaro Prof. F. Virgilii dedica un capitolo alla configurazione del territorio italiano e alle influenze del clima sull'agricoltura, esaminando partitamente, con una rigorosa documentazione statistica, la produzione agraria italiana dal 1860 al 1880, per seguirla, poi, nel ventennio successivo traverso la celebre inchiesta Jacini: parla dell'Istituto internazionale d'agricoltura fondato a Roma da Vittorio Emanuele III e ne illustra tutto il programma d'azione.

Fa un confronto, vibrante di emozione, fra le condizioni agricole prima, durante e dopo la guerra; e completa il quadro con la grandiosa opera di rinnovamento compiuta dalla politica agraria del governo fascista.

Premesse queste nozioni storico-economiche, l'autore imprende un'analisi acuta e suggestiva dei problemi che agitano la vita del Paese, e dalla soluzione dei quali si espande un risanamento produttivo dell'organismo nazionale: la battaglia del grano, la bonifica integrale, il credito agrario, il patto colonico. Studia con particolare interesse il problema enologico e ferma la sua attenzione sulle colture industriali; porta il contributo della sua rinomata competenza, sul costo di produzione del grano.

L'opera si chiude con un capitolo sulla ricostruzione economica del Paese, che è tutta una fervida promessa.

S. E. Acerbo, Ministro dell'agricoltura, presentando agli studiosi l'opera altamente inspirata del Prof. Virgilii, scrive queste parole: « *Mancava veramente nell'Italia contemporanea uno studio come questo, che analizzasse — secondo linee organiche e sistematiche e con ricco corredo di precise documentazioni — il problema agricolo nazionale ne' suoi vari aspetti storici, economici e giuridici* ».

Il magnifico volume si legge con istruzione e con diletto: con istruzione, per la vasta dottrina e la competenza tecnica dell'autore; con diletto, per la forma espositiva letterariamente accurata: due doti preclare che non si trovano sempre così mirabilmente congiunte.

Chiedere il volume *franco di porto* contro rimessa dell'importo di lire 30; oppure ordinarlo *contro assegno postale*.

## Il grano seminato in primavera

Miss Anny Carrer che fa parte dell'ufficio per la ricerca delle malattie dei cereali nel dipartimento di agricoltura degli Stati Uniti in America ha condotto una severa ricerca per accertare il fatto, da molti lamentato che il frumento piantato in primavera quasi sempre vien su male. I risultati di queste ricerche, che l'Accademia di scienze del Maryland ha reso di pubblica ragione, culminerebbero nell'osservazione che le giornate corte sarebbero indispensabili per determinare dopo la germinazione, la normale crescenza della pianta di frumento. Se il grano viene piantato d'autunno in condizioni e luoghi favorevoli, la piantina vive in uno stato di riposo; in primavera la « rosette » si allunga rapidamente, la crescita è continua e la produzione è sicura. Se la stessa qualità di grano è seminata in primavera, viene a mancare il periodo di riposo del seme sotterra; gli steli si allungano tutti in una volta e la crescita è irregolare. In primavera, aumenta la durata dei giorni e la temperatura dell'aria. Ora è stato dimostrato che, per la crescita delle piante, la lunghezza del giorno conta assai più che non la luminosità ed il calore dell'aria.

# ECHI DI CRONACA AGRARIA

R. SCUOLA AGRARIA MEDIA SPECIALIZZATA IN OLIVICOLTURA E OLEIFICIO DI PESCIA. — Col 20 di novembre prossimo si aprirà il nuovo Corso di Specializzazione. Le domande per l'ammissione si ricevono alla Segreteria della Scuola fino a tutto il 15 detto. Per maggiori schiarimenti rivolgersi alla Direzione della medesima.

LA SITUAZIONE DEI PICCOLI COLTIVATORI DI POMODORO. — Nella sede della Confederazione nazionale dei Sindacati fascisti dell'agricoltura, ha avuto luogo il Convegno nazionale dei dirigenti le Unioni provinciali, per discutere in merito alla situazione generale economica, e particolarmente degli interessi riguardanti la situazione dei piccoli coltivatori italiani di pomodoro.

Ha presieduto la riunione l'on. Luigi Razza, assistito dai segretari nazionali delle Federazioni dipendenti, e dagli esperti addetti agli istituti di assistenza economica. Hanno partecipato altresì ai lavori gli on. Ascione, Biagi, Fossa, Allezin e Bonaccini. L'on. Razza ha espresso agli intervenuti il suo compiacimento per l'opera svolta nelle Provincie a tutela degli interessi delle categorie lavoratrici agricole e per l'azione perseguita allo sviluppo dell'inquadramento. Il dottor Andriani ha riferito sulla efficace opera assistenziale svolta verso i coltivatori di pomodoro, riaffermando la necessità di stringere maggiormente le categorie produttrici verso una unica finalità, tendente a stipulare un contratto tipo nazionale per la disciplina della coltivazione e della vendita del pomodoro a scopo industriale, e promuovere un vasto piano di opere e di iniziative intese ad elevare sempre più le condizioni morali e materiali dei produttori.

LE DELIBERAZIONI DELLA COMMISSIONE DI COORDINAMENTO PER L'AGRICOLTURA. — La Commissione internazionale di coordinamento per l'agricoltura, costituita dalle rappresentanze ufficiali di trentadue grandi organizzazioni internazionali, presieduta dal sen. De Michelis e che ha per vice-presidenti Alberto Thomas e il marchese De Vogue, si è riunita presso l'Istituto internazionale di Agricoltura. Gli scopi di questa Commissione si possono così riassumere: orientare con una collaborazione razionale e continua gli sforzi delle organizzazioni aderenti che tendono alla soluzione dei problemi interessanti l'agricoltura; evitare che una stessa iniziativa sia contemporaneamente attuata da due organizzazioni e facilitare le intese circa le date e i luoghi per le riunioni dei Congressi e Conferenze internazionali; favorire accordi tra le varie organizzazioni per la pubblicazione dei resoconti delle rispettive adunanze e degli argomenti discussi nelle adunanze stesse.

Alle riunioni della Commissione hanno partecipato quasi tutti i rappresentanti delle organizzazioni aderenti. Si è tra l'altro deciso di invitare queste organizzazioni a contribuire, ciascuna nella propria sfera di azione e secondo le proprie disponibilità, all'attività dell'Istituto internazionale di agricoltura con studi nel campo internazionale, aventi per oggetto l'organizzazione scientifica del lavoro nell'agricoltura.

LE PRIME IMPORTAZIONI BRASILIANE DI PATATE ITALIANE. — Nello Stato di Bahia è incominciata la importazione diretta di patate italiane. I quantitativi sbarcati nel porto di San Salvador non sono stati sino ad oggi eccessivi avendo raggiunto soltanto le 50 tonnellate dal mese di luglio alla fine di agosto. E' però probabile che, restando in concorrenza nelle quotazioni e spedendo regolarmente, gli affari possano aumentare nella futura campagna, cioè dal prossimo maggio sino alla fine di agosto.

I VOTI DEGLI ORTOFRUTTICOLTORI. — Il Congresso Nazionale degli ortofrutticoltori, che si è chiuso in questi giorni, è stato caratterizzato da due laboriosissime sedute, durante le quali sono state svolte interessantissime relazioni sulle uve da tavola, sulla ricostruzione dei vigneti pugliesi, sul diradamento degli acidi, sul commercio di esportazione delle uve da tavola, sui fattori del costo delle uve di esportazione, sulla produzione e commercio delle mandorle nel barese, sulla essiccazione della frutta, sulla trasformazione della frutta, sulla produzione ed esportazione della pesca precoce e sulla valorizzazione della mela annurca.

Il Congresso, prima di sciogliersi, ha deliberato di esprimere voti al Governo perchè alla sperimentazione ortofrutticola siano assegnati mezzi specializzati ed adeguati.

# *Fra Riviste e Giornali*

QUANDO RINNOVARE LA REGINA DELLE API? — Ci sono apicoltori che rinnovano le regine annualmente (come pratica qui la Ditta Root), e ce ne sono altri, la maggioranza, che le rinnovano ogni due anni. Chi ha ragione? Attenendomi ad un saggio parere letto sull'*American Bee Journal* del mese di luglio, è bene cambiare le regine misere ogni anno, e sistematicamente tutte le regine ogni due anni. La regina nel suo secondo anno di vita è in perfetta efficienza, anzi è nel periodo migliore della sua capacità materna: non è il caso di rinunciare al certo per l'incerto, dato che l'introduzione di una nuova regina costituisce sempre un punto interrogativo. Alcuni apicoltori sono un po' troppo teneri di cuore per uccidere una regina quando ancora compie bene il suo compito, ma non sanno però se passato l'inverno e arrivata la terza primavera, sarà ancora tale o non vorrà invece privarli di un soddisfacente raccolto.

Noi non abbiamo il tempo di scoprire quale è il giorno particolare per ogni regina, in cui questa incomincia a non essere all'altezza del suo dovere. Così è consigliabile di attenersi alla rigida regola di rinnovare le regine a metà del numero degli alveari ogni anno.

(Così Costantino Ambrosoli nell'*Apicoltura Italiana*).

CONCIMAZIONE DEI PISELLI. — I fattori su cui si basa l'apprezzamento delle diverse varietà dei piselli, in genere sui vari mercati esteri, sono: 1) la precocità del prodotto; 2) la forma ed il colore del baccello e dei grani; 3) la resa in grani dei baccelli; 4) la uniformità dei grani, sia per grossezza che per colore e maturazione.

Così riassume il Dott. Masi, direttore generale dell'Istituto Naz. Esportazione, nella recente Circolare n. 6 sulla produzione dei piselli da esportazione.

La concimazione è un fattore di notevole importanza.

A tale proposito è messo in evidenza che mentre i terreni molto ricchi di « humus » producono legumi che cuociono facilmente, i terreni troppo « minerali » producono legumi che restano « duri » anche in seguito a prolungata cottura.

In aggiunta alla concimazione organica — dice il Dottor Masi — è raccomandabile la concimazione complementare chimica, costituita da tre-quattro quintali di perfosfato ed un quintale di sali potassici per ettaro; si intende che queste quantità vanno aumentate nel caso che non vi sia possibilità di concimazione organica. Si ricorda a tale riguardo che gli elementi potassa e fosforo contribuiscono notevolmente alla sapidità e alla resistenza ai viaggi dei piselli.

(*Il Coltivatore*).

POTATURA DEL GELSO. — A proposito dell'epoca della potatura del Gelso, il prof. Alpe che certamente è uno degli agronomi che più meritano la gratitudine degli agricoltori italiani, dopo esperienze, riuscì a precisare i seguenti capisaldi circa appunto l'utilità di *potare di inverno*:

1. — Le cacciate riescono molto più vigorose e più lunghe di quelle che si possono formare da luglio ad ottobre pei gelsi assoggettati alla potatura estiva;

2. — La legnificazione delle nuove mezze è completa mentre nei gelsi potati in estate, specialmente nei climi ed in annate ad inverno anticipato, essa è solo parziale (due terzi o metà della lunghezza dei rami).

3. — La produzione della foglia è più abbondante e compensa largamente la perdita di un anno di prodotto che necessariamente si verifica potando di inverno;

4. — Stabilendo una rotazione per la potatura invernale delle piante di una azienda (quadriennale o quinquennale) non vi è bisogno di ridurre la quantità dei bachi da allevare, perchè la maggiore produzione suaccennata supplisce alla mancanza di foglia che si verifica nella parte dei gelsi potati;

5. — Infine le piante assumono un vigore tale da dare affidamento di una maggiore durata.

Tutte queste deduzioni dell'illustre agronomo dovrebbero essere sufficienti per decidere i dubbiosi e piegarsi alle esigenze naturali delle piante, lasciandole in pace proprio quando di questa pace hanno inderogabile bisogno.

(*Corr. Agric. Comm.*).

# DAI MERCATI E DAI CAMPI

## CEREALI.

*Sansevero.* — Grano duro L. 122 a 126; id. tenero 118 a 122; orzo L. 75 al q.le.

*Siena.* — Frumento da seme gentil rosso L. 134 a 138; id. da macina 108 a 115; frumentone nazionale 55 a 60; id. estero 60 a 65; avena 57 a 65; segale 70 a 80; orzo mondo 100 a 120; scandella 90 a 100 al quintale.

*Tortona.* — Frumento L. 118 a 120; frumentone 60 a 62; riso comune 150 ; id. camolino o maratello 160 a 220; orzo 110 a 120 al quintale.

*Varese.* — Frumento nostrano fino L. 122 a 123; id. buono mercant. 118 a 120; estero comune 120 a 125; id. di forza 129 a 132; frumentone nostr. 54 a58.

*Vercelli.* — Frumento L .114 a L. 116; Segale 60 a 65; Meliga 56 a 60.

Riso originario brillato medi 97 a 102; maratelli 120 a 125; id. camolino 95 a 100; mezzagrana 73 a 78; risina 69 a 73 al quintale.

## BESTIAME.

*Alba.* — Buoi da macello L. 44 a 49; vitelli id. da 59 a 75 a mg.; vitelli d'allevam. da 600 a 900 per capo; maiali d'allev. da 100 a 120 per capo.

*Alessandria.* — Bestiame da lavoro buoi da L. 40 a 42; manzi 42 a 45 al miriagr.; da mecello 1. qualità: buoi grassi L. 39 a 41; manzi 42 a 44; vitelloni 41 a 45; vitelloni da latte (sanati) 70 a 75 al miriagramma.

Bestiame da macello 2. qualità: buoi L. 30 a 32; manzi 32 a 34; vitelloni 36 a 38; vitelli da latte (sanati) 60 a 65; vacche soriane 20 a 22; maiali di prima qualità 46 a 48; id. di seconda qualità 43 a 46 il miriagramma.

## CASTAGNE.

*Cuneo.* — Castagne 1. qualità L. 9 a 11,50; id. 2. qualità L. 6,50 a 8,50 al mg.

*Desenzano.* — Castagne 1. qualità L. 82 a 125 al quintale.

*Voghera.* — Castagne da L. 40 a 70; marroni 95 a 115 al quintale.

## UVE E VINI.

*Canelli.* — Uvaggio da L. 4 a 7,50, medio 5,509 al mg.; moscato da 6,75 a 12,50, medio 9,509 al mg.; freisa da 7,25 a 10,25, medio 8,791; barbera da 7,50 a 11, medio 8,855.

*Chieri.* — Freisa da L. 6,80 a 9, medio 7,450 al mg. Meria a tutt'oggi 7.100.

*Castel'Arquato.* — Uva rossa fina L. 70 a 90; id. mercantile 50 a 70; bianca fina 90 a 105; id. mercantile 60 a 70 al quintale.

*Carpaneto.* — Uva rossa da L. 70 a 80; id. mercantile 45 a 70 al quintale.

*Castelsangiovanni.* — Uva rossa fina da L. 50 a 60; id. mercantile 30 a 40; bianca fina 40 a 45; da tavola rossa 100 a 130; id. bianca 100 a 130 al quintale.

*Rovigo.* — Uva nera 1. qualità 50 a 55; id. 2. qualità 40 a 45 al quintale.

*Sansevero.* — Uva bianca L. 45; id. nera 58 a 60 al quintale.

*Alba.* — Vino Nebiolo L. 280 a 290; Barbera 160 a 180 — Dolcetto 120 a 130 all'ettolitro.

*Desenzano.* — Vini L. 130 a 350 all'ettolitro.

*Modena.* — Vini in bottiglia: Lambrusco di Sorbara lire 180 a 190, altri lambruschi 130 a 150; da pasto 1. qualità 90 a 100 per 100.

*Rovigo.* — Vino nero vecchio 1 qualità L. 90 a 130; id. 2. qualità 70 a 80 all'ettolitro.

*Sansevero.* — Vino bianco gr. 11.5-12 L. 90 a 95; id. gradi 12.5-13 100 a 105; id. gr. 13.5-14 110 a 115; id rosso montep. gr. 13-14 120 a 130 al quintale.

*Siena.* — Vino Chianti classico sopra i 12 gradi 130 a 150; id. sotto i 12 gradi 110 a 120; vino rosso da 11 a 12 gradi di collina 90 a 100; id. da 10 a 12 gradi di pianura 60 a 80; id. da 8 a 9 gradi 40 a 50; vino bianco asciutto da 10 a 11 gradi 50 a 70.

## OLI.

*Lecce.* — Olio vecchio fine L. 600, mangiabile 650; olio per raffineria base gr. 4 di acido oleico 520-530 al q.le.

*Ponsacco* (Pisa). — Per l'olio vecchio si domandano ancora L. 650-700 al quintale.

## UOVA.

*Modena.* — Uova fresche Lire 10 a 10,50, conservate 7 a 7,50 alla ventina.

*Siena.* — Uuova L. 7,50 alla dozzina.

# = RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE =

*(Compilata da « donna Luisa »).*

AFORISMI RUSTICANI. — « Metropoli » pubblica questi aforismi rusticani: Vivi in campagna da campagnolo e profitta della buona occasione per liberare il tuo corpo dai tormenti della moda. — Mangia in campagna alla maniera dei rustici: potrai, in breve, fare a meno delle pillole purgative. — Segui nei campi il cammino del sole: levati e coricati con esso, sarai così, guarito, in poco tempo, dalla dispepsia, dalla lingua biancastra, dall'insonnia e dalla nevrastenia. — Considera la psicologia della borgata in cui soggiorni, raccoglierai osservazioni altrettanto curiose quanto piacevoli. — Non perdere divista il contadino che tiene, col suo lavoro fecondo, in piedi l'intera umanità. Avresti, forse, senza di lui, pane per mangiare, verdura e frutta sana e nutriente! La civiltà si sviluppa per suo merito e la vita si conserva, i cervelli possono meglio pensare e le città operose espandersi e mandare ai campi, sotto forma di oro, il sangue che ne ricevono sotto forma di derrate. — La zappa è l'origine dittutto. Il primo istrumento che l'uomo ha inventato e praticato, e che, pian piano, nel volger dei secoli e dei millenni, si è trasformato in macchine, complicatissime, perfezionate e innumerevoli.

LA STATISTICA DELLA DISTRAZIONE. — Quanti sono gli oggetti smarriti nell'anno 1928 dai parigini e ritrovati negli uffici della Prefettura dal rispettivi proprietari?

Esattamente centocinquantasettemilaquattrocentocinquantaquattro, informa una statistica pubblicata dalle autorità municipali, statistica che non comprende naturalmente gli oggetti smarriti ma non ritrovati, il cui numero è valutato dai giornali approssimativamente come quadruplo di quello degli oggetti debitamente depositati alla « Cité ».

Gli oggetti più frequentemente dimenticati sono gli ombrelli. Ne furono raccolti non meno di 28.749, e cioè 19.844 nelle vetture tramviarie e negli *autobus*, 5.388 nella ferrovia metropolitana e sulla pubblica via e 3.517 nei *taxi*.

Vennero inoltre restituiti 4.954 mazzi di chiavi.

A queste cifre impressionanti occorre aggiungere 716 oggetti di valore, che furono ricevuti e direttamente restituiti dai commissari di polizia dei diversi quartieri.

## FIOR DI PENSIERI

Senza la fiamma perenne dell'ideale la vita non vale la pena di essere vissuta. E l'amico dell'anima è sempre l'ideale.

*Villari.*

Il popolo forma la retroguardia ed il sostegno dell'esercito.

*G. Marconi.*

On ne transige pas avec l'honneur.

*Napoleone I.*

Un uomo nella vita è un sostantivo alla ricerca di un aggettivo. Il nobile ne ha uno nascendo.

*R. Bonghi.*

## Le ricette di Zì Paolo

LA QUERCIA IN MINIATURE. — Se si mette, sospesa ad un filo, una ghianda di quercia, ad un centimetro di distanza dalla superficie dell'acqua contenuta in un bicchiere, e la si lasci così sospesa per alcuni mesi, la ghianda germoglierà, mettendo una radice nell'acqua e buttando più tardi un grazioso ramoscello adorno di foglie verdi. Questo fenomeno di vegetazione può durare più di un anno se si ha cura di cambiare l'acqua.

LA ROSA CANGIANTE. — Mettete del zolfo polverizzato in un braciere e sui vapori che se ne svilupperanno esponete una rosa rossa intieramente sbocciata, la quale vedrete divenire bianca. Se metterete poscia la rosa nell'acqua col suo stelo, la vedrete, dopo 5 o 6 ore, divenire nuovamente rossa.

*ZI' PAOLO.*

## La sfinge a premio

« Vi sono tre femmine, ma non indossano gonne e sono perfettamente uguali nel corpo tranne nella testa.

Ma come mai sono così diverse nella sostanza? Pensa o lettore che: La 1ª tu l'hai sicuramente indosso; la 2ª tu l'hai molte volte sicuramente gustata e gradita, specie in fine di pranzo; la 3ª è una vera forza motrice non alimentata nè dall'acqua, nè dal fuoco, nè dall'elettricità ».

Chi sono?

*Silland.*

Fra coloro che ci mandaranno la spiegazione esatta a via Scipioni 181 per cartolina doppia entro il 12 novembre sorteggeremo questi premi: Un abbonamento alla *Rivista Agricola* a tutto il 1931 — Due Romanzi Italiani — Una collezione completa (15 annate con quella del 1931) del nostro *Almanacco degli Agricoltori.*

SPIEGAZIONE DEL QUESITO
PUBBLICATO NEL PRECEDENTE FASCICOLO.

*Il numero richiesto è* 16.

Ci mandarono in tempo la soluzione esatta: Nuzzi Dolores — Alfonso Marietti — Mario Gambacurta — Fazio Tirrozzo Calogero — Elisa Canti — Fratelli Meschi — Dott. Umberto Carra — Alice Giovanelli — Lia Varsi — Giulio Borrese — Cav. Vincenzo Dattori — Emma Nestor — Virgilio Cai studente — Lino Marchesini — Avv. Remo Guerra « Ciquita » — Mario Serra — Rag. Piero Davincis — Luigi Montemurri — Carlo e Carla Prato — G. B. De Magistris — Valentina Bruno — Stefano Portis — Adalberto Barra.

La sorte ha favorito Emma Nestor (Libro messa) — Cav. Dattori (Romanzo) e Mario Serra (Abb. Riv. Agricola 1931).

*LA SFINGE.*

## PER FINIRE

Discorsi in salotto:

— Saprebbe dirmi, cavaliere, perchè Stelloni non si lascia più vedere?

— Come, non lo sapete, signorina? E' fidanzato da due mesi e passa le serate in casa della sua futura.

— Ho capito!... Il « carcere preventivo » avanti della « condanna a vita! ».

* * *

Un provinciale entra in un caffè e ordina una tazza di birra. Come d'uso gli viene servita recandogli il bicchiere su un disco di feltro.

Ultimata la consumazione, chiama il cameriere e gli dice:

— La birra m'è piaciuta e ve la pago: ma per il biscotto non vi dò niente. Vedete? (ed accenna al disco di feltro): nemmeno metà son riuscito a mangiare. E' troppo duro.

* * *

— Come vai, con la tua signora?

— Benissimo! Ho fatto con lei un compromesso. Nelle ore antimeridiane lei fa quel che vuole lei: nel pomeriggio faccio io quel che vuole lei!

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*
*Vice Direttori*: Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA

Roma — Soc. An. Tip. Luzzatti — Via Fabio Massimo, 53